

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2023年10月5日(05.10.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/190977 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/38 (2006.01)
A23G 1/36 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2023/013378
- (22) 国際出願日: 2023年3月30日(30.03.2023)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2022-059030 2022年3月31日(31.03.2022) JP
特願 2022-059108 2022年3月31日(31.03.2022) JP
- (71) 出願人(JPを除く全ての指定国について):不二製油グループ本社株式会社(FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).
- (71) 出願人(JPについてのみ):不二製油株式会社(FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 坂本 麻衣(SAKAMOTO, Mai); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 森田 暁(MORITA, Akira); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 佐藤 安寿子(SATO, Yasuko); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 鳥羽 由里菜(TOBA, Yurina); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 仲 朋美(NAKA, Tomomi); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

- (81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

- 一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: FAT FOR IMPROVING CHOCOLATE

(54) 発明の名称: チョコレート改良用油脂

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a low-trans fat for improving chocolate that is capable of improving chocolate functions such as solidification speed and heat resistance and providing a chocolate showing good meltability in the mouth. A fat for improving chocolate, wherein the content of unsaturated fatty acids is adjusted to 0.5-15 mass% relative to the constituting fatty acids, the fatty acid composition is appropriately controlled, and the SFC at 35°C is 30% or more and the SFC at 45°C is 20% or less.

(57) 要約: チョコレートの固化速度や耐熱性といった機能の向上が可能で且つ、良好な口どけのチョコレートが得られる、低トランスのチョコレート改良用油脂を提供することを課題とする。構成脂肪酸組成中、不飽和脂肪酸含有量を0.5質量%~15質量%とし、脂肪酸組成を適切に調整した、35°CのSFCが30%以上及び45°CのSFCが20%以下である、チョコレート改良用油脂。



WO 2023/190977 A1